

DO PILÃO À GAMELA: UM ESTUDO DO CAMPO LEXICAL DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA EM A ARTE CULINÁRIA NA BAHIA, DE MANUEL QUERINO (1928)

Tatiana Oliveira Costa Santos
tatianaoliveiracostasantos@gmail.com
Lise Mary Arruda Dourado (UNEB)

O estudo do léxico de um povo revela seus usos, costumes e identidades culturais. No estudo lexical divulgado neste artigo, tem-se o objetivo de apresentar uma análise do campo lexical dos utensílios em A arte culinária na Bahia, de Manuel Querino (1928). A partir desse texto de base, vislumbra-se o universo da cozinha baiana, por meio do olhar memorialístico de Querino, que se baseou em suas vivências pessoais no Recôncavo Baiano. A escolha do campo lexical dos utensílios justifica-se pela necessidade de compreender a estrutura e o funcionamento dessa cozinha patrimonial, o seu *modus operandi*, afinal, nem sempre existiram aparelhos eletrônicos: liquidificadores, multiprocessadores, moedores elétricos etc. Antes, a cozinha era lugar de dedicar muito tempo ao preparo dos alimentos, lugar de trabalho árduo. A fundamentação teórica foi edificada a partir da Teoria dos Campos Lexicais, proposta por Coseriu (1977), e de contribuições dos estudos do léxico de cozinha, por Abbade (2003, 2009) e Dourado (2016). Como resultados, contribuiu-se para a ampliação dos conhecimentos sobre a cozinha patrimonial da Bahia e para a dicionarização de verbetes no projeto Bahia de Todos os Pratos: Dicionário da Cozinha Baiana, desenvolvido no Núcleo de Estudos do Léxico (NEL) da Universidade do Estado da Bahia (UNEB).

Palavras-chave:

Utensílios. Léxico da cozinha baiana. Teoria dos Campos Lexicais.